



Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de 12 Ha de viñedos de Cabernet-Sauvignon y 32 Ha de viñedos muy viejos de Monastrell con un rendimiento muy bajo. Son vendimiadas en pequeñas cajas para prevenir posibles daños, posteriormente son clasi cadas en una mesa de selección. El vino ha permanecido durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano para obtener su nivel de complejidad.

The grapes for this wine are made from 12 Ha -29.65 acres- of Cabernet Sauvignon vineyards and 32 Ha -79 acres- of very old Monastrell, with a very low yield. The grapes are harvested with small baskets to prevent bruising. The bunches are brought to triage tables where the best ones are selected. It spends 24 months in French and American new oak barrels where it gets a very typical complexity.

D.O.P. JUMILLA

Tipo de vino:
Tinto con crianza

Type of wine:
Aged red

Uvas:
70% Monastrell y
30% Cabernet-Sauvignon

Grapes:
70% Monastrell &
30% Cabernet-Sauvignon

Crianza:
24 meses en barricas
nuevas de roble Francés
y Americano

Aging:
24 months in new French
and American oak barrels

CLIO



CLIO